

Lundi 1 Déc.		Mardi 2 Déc.	Jeudi 4 Déc.	Vendredi 5 Déc.	ORIGINES
 DÉJEUNER	AVOCAT DEMI OEUF DUR BIO YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)	OMELETTE NATURE BIO MACARONIS BIO DES DE MOZZARELLA CANTAL AOP POMME BIO LOCALE	SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO CRISPY DE BLE KETCHUP PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT VANILLE LOCAL	TARTE AUX FROMAGES CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES BOULGOUR CLEMENTINE BIO LOCALE	
	RIZ BIO CREOLE CROC LAIT POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT				

Dilluns 1		Dimarts 2	Dijous 4	Divendres 5	ORIGEN
Desembre  DINAR	Alvocat Mig ou dur biologique Yassa de verdure (cigrons, carrota, carabassó, pebrot i olives) Arròs crioll biologique Croc'Lait Pera en almívar Salsa de xocolata	Truita a la francesa biològica Macarrons biològics Daus de mozzarella Cantal DOP Poma biològica local	Enciam batàvia Mig ou dur biologique Cruixent de blat Quètxup Puré de patata Iogurt de vainilla local	Pastís de formatges Curri de carrota amb dues varietats de lleties Búrgul Clementina biològica local	

Lundi 8 Déc.		Mardi 9 Déc.	Jeudi 11 Déc.	Vendredi 12 Déc.	ORIGINES
 DÉJEUNER	SALADE BATAVIA	OEUF DUR BIO  DOSE DE MAYONNAISE TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE SAMOS  KIWI BIO LOCAL 	TORTILLA POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO TOMME DES PYRENEES IGP  BANANE RUP 	AVOCAT PANE BLE EPINARD EMMENTAL JEUNES CAROTTES PERSILLEES LIEGEOIS VANILLE	
	OMELETTE NATURE BIO 				
	SAUCE PORTUGAISE				
	RIZ PARFUME				
	YAOURT NATURE BIO 				
	DOSE DE SUCRE				

Dilluns 8		Dimarts 9	Dijous 11	Divendres 12	ORIGEN
 DINAR	Enciam batàvia	Ou dur biològic Dosi de maionesa Tortel·linis de brossat i espinacs amb beixamel i formatge Samos Kiwi biològic local	Truita de patata Verdura a la paella amb pesto Tomme des Pyrénées IGP Plàtan de regió ultraperifèrica	Alvocat Blat, espinacs i emmental arrebossats Carrotes tendres amb all i julivert Liégeois de vainilla	
	Truita a la francesa biològica				
	Salsa portuguesa				
	Arròs aromatitzat				
	logurt natural biològic				
	Dosi de sucre				

	Lundi 15 Déc.	Mardi 16 Déc.	Jeudi 18 Déc.	Vendredi 19 Déc.	ORIGINES
	ROULE AU FROMAGE SALADE BATAVIA OMELETTE NATURE BIO HARICOTS VERTS BIO PERSILLES YAOURT FRAISE LOCAL	SALADE DE LENTILLES BIO DES DE MIMOLETTE POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE RIZ BIO CREOLE POMME BIO LOCALE	SALADE BATAVIA CROUTONS NOIX CUBES DE POMMES HVE VINAIGRETTE DE CIDRE MAISON QUICHE BUTTERNUT COMTE AOP POELEE ARDECHOISE BABYBEL DONUT AU CHOCOLAT CLEMENTINE BIO PERE NOEL EN CHOCOLAT JUS DE POMMES PETILLANT	ENDIVES NOIX PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	
DÉJEUNER					

Desembre	Dilluns 15	Dimarts 16	Dijous 18	Divendres 19	ORIGEN
	Enrotllat de formatge Enciam batàvia Truita a la francesa biològica Mongeta tendra biològica amb all i julivert logurt de maduixa local	Amanida de llenties biològica Daus de mimolette Cigrons biològics i duo de carottes Salsa forestal a la normanda Arròs crioll biològic Poma biològica local	Enciam batàvia Crostonets Nous Daus de poma d'alt valor mediambiental Vinagreta de sidra de la casa Quiche de carabassa i comté DOP Paellada de l'Ardecha Babybel Dònut de xocolata Clementina biològica Pare Noel de xocolata Suc de poma amb gas	Endives Nous Pasta d'alt valor mediambiental amb bròquil i Boursin Flam de vainilla cobert amb caramel biològic	